SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2020 Recioto della Valpolicella Classico DOCG 0,375l

Dindo | Venetien



Der Recioto della Valpolicella Classico DOCG ist ein außergewöhnlicher Wein von Giovanni Dindo, der mit seiner intensiven Farbe und seinem komplexen Aroma verzaubert. Der Recioto ist eine Trockenbeerenauslese, die aus den gleichen Rebsorten hergestellt wird, die auch für den Amarone verwendet werden. Sein tiefes, intensives Rubinrot mit klaren Reflexen kündigt bereits die Fülle seiner Aromen an.

Aus den sorgfältig ausgewählten Trauben – 65 % Corvina, 30 % Rondinella und 5 % Molinara – entsteht ein Wein mit einer außergewöhnlichen Konzentration. Die Trauben, die in der letzten Oktoberwoche geerntet werden, werden auf Plateaus und in großen Holzbehältern für 5-6 Monate in der Kellerei getrocknet, um die Zuckerwerte auf 100-120 g/l zu konzentrieren. Die anschließende Mazeration bei kontrollierten 18 °C dauert etwa 30 Tage und sorgt für die harmonische Integration der Aromen. Nach der Vinifikation reift der Wein sechs Monate in Stahlbehältern bei niedrigen Temperaturen, was seine Frische und Eleganz bewahrt.

Das Profil des Recioto della Valpolicella besticht durch ein intensives Bouquet von süßen Früchten, schwarzen Beeren wie Brombeere und Heidelbeere, ergänzt durch Nuancen von Walnuss und Tabak. Am Gaumen zeigt sich der Recioto elegant und sehr ausgewogen, wobei die Geschmackserlebnisse den Geruch widerspiegeln und eine harmonische Balance zwischen Süße und Frische bieten.

Sensorik

Farbe	kirschrot
Duft	Brombeere, Tabak, Rosinen
Geschmack	ausdrucksstark, aromatisch, fruchtig am Gaumen

Wissenswertes

Ausbau	Edestahl, Traubentrocknung
Trinkreife	2024-2034
Trinktemperatur	10-12°C

Speiseempfehlung

Schokoladentart, weich Käse

Produzent

Die Geschichte des Weingutes Dindo ist eine generationenübergreifende Familiengeschichte, die mit Giovanni Dindos Großvater im selben Haus begann, in dem sich heute die Kellerei befindet.

Giovanni Dindo | Via Ca´Bepetti 1 | 37022 Fumane (VR)

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN